



# Ficha técnica

## Gran Vino

# Pazo Barrantes

## 2020



Información nutricional

### Viñedo propio

Las uvas con las que se elabora proceden de la finca Pazo Barrantes, de 12 hectáreas divididas en 8 pagos diferenciados y situada alrededor de la bodega, en el Valle del Salnés, corazón de las Rías Baixas. Los suelos de la finca son de tipo granítico, con arena en la superficie y la media de edad del viñedo es de 40 años.

### Variedades de uva

100% Albariño

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Vendimina manual

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 20 kilos desde el 10 al 15 de septiembre de 2020.

### Vinificación

Tras una exhaustiva selección, las uvas se despalillan y se prensan suave y lentamente en una prensa neumática. El mosto se decanta por flotación para garantizar una mayor pureza aromática y a continuación fermenta a 10°C en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 60 días. Tras la fermentación, permanece 2 meses con las lías finas en el depósito de acero inoxidable.

### Proceso de crianza

7 meses en depósito de acero inoxidable y aproximadamente un 15% en barrica de madera de acacia.

### Fecha de embotellado

Junio, 2021.

### Número de botellas

78.533 (0,75 l), 1.596 (1,5 l).

### Nota de cata

Nariz amplia y llena de matices; aromas de ciruela amarilla madura y níspero con toques de bergamota y hierbaluisa sobre un elegante fondo balsámico. Vibrante en boca, equilibrado, fresco, envolvente y sumamente largo.

*“Una añada profunda y llena de matices, confirmación del camino iniciado con la añada 2019”*

María Vargas - Directora Técnica.

### Puntos

**98 puntos** Guía Proensa  
**97 puntos** Guía ABC  
**95 puntos** Wine&Spirits “Best Albariño 2023”  
**95 puntos** Gourmets  
**95 puntos** Decanter  
**95 puntos** James Suckling  
**95 puntos** Tim Atkin



Elaborado y embotellado en Pazo de Barrantes S.A. · Barrantes - Ribadumia (Pontevedra) · España.

Contiene sulfitos  
Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.